

Brut Crémant de Bourgogne

Traditionell - frisch - blumig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
Produzent	Verschlussyp
Moillard-Grivot	Champagnerkork
Jahrgang	Genussreife
	Genussreif
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12%	80088700
Kulinarik	Ausbau
Aperitif, Geflügel mit cremigen Saucen, Méthode Traditionelle Meeresfrüchte, Hefegebäcke oder Desserts mit Früchten	



ÜBER DEN WEIN

Die Trauben stammen von den Kalk- und Mergelböden der Côte de Nuits, Côtes de Beaune sowie der Granitböden der Côte Chalonnaise. Der Ausbau des Crémant erfolgt nach der traditionelle Methode. Direkt nach ihrer Ankunft werden die Trauben mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei 18°C. Vor der Flaschengärung werden die Weine zusammengestellt, danach reift der Wein min. 12 Monate lang ("sur latte") und wird mithilfe des Gyropalette-System gerüttelt, zum Schluss wird dann der finale Wein degorgiert."

Gesamteindruck: Die vielfältigen Böden des Burgunds geben diesem Crémant seine einmalige Aromatik.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Helles Zitronengelb mit glänzendem Schimmer, elegante, feine Perlage.

Aromatik

Aromatik: Frisch-fruchtige Aromapalette, blumige Nuancen, hauchfeine Ausbaunoten, Brioche, leicht nussig im Finale. Finale.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, zarte Säure, klare Aromen, kräftig im Gaumen mit präsenter schöner Haselnuss Aromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch